

RACINES

by Daniel Gallacher

■ Le soir ■

Du Mardi au Samedi

4 plats : 44€ 5 plats : 55€ 6 plats : 66€

TO SHARE

Gravlax de truite, crème à l'orange anisée 14€

Pâté de champignons, oatcakes 11€

SAVOURY

L'Artichaut comme un Chardon

Noisettes et fromage affiné

Les Tomates

Fraises, fenouil, pistache et tagète

Le Tartare de Gambas aux agrumes

Bouillon de crevettes grises, citronnelle et piment

Le Merlu

Salade de haricots verts aux algues et échalotes confites,
Sabayon au beurre noisette, céleri et citron noir

Le Faux-filet de Bœuf

Tomate épicée, sucrine brûlée, ravigote aux herbes et poivre long

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment Cassis et Timut

Les Pêches pochées

Mélisse et citronnelle

Les Fraises aux saveurs de jasmin

Le Melon

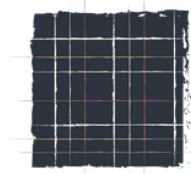
Vanille et Pineau

** Toutes nos viandes sont d'origine
Union Européenne*

L'accord Mets & Vins



3 verres : 30€ 4 verres : 40€ 5 verres : 50€



RACINES

by Daniel Gallacher

■ Le midi ■

Du Mardi au Vendredi

Entrée-plat : 25€

Plat-dessert : 25€

Entrée-plat-dessert : 30€

Du Mardi au Samedi

4 plats : 40€

6 plats : 60€

Le Samedi et jours fériés

Entrée-plat-dessert

35€

Les Tomates

Fraises, fenouil, pistache et tagète

Le Tartare de Gambas aux agrumes

Bouillon de crevettes grises, citronnelle et piment

Le Merlu

Salade de haricots verts aux algues et échalotes confites,
Sabayon au beurre noisette, céleri et citron noir

Le Faux-filet de Bœuf

Tomate épicée, sucrine brûlée, ravigote aux herbes et poivre long

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Les Pêches pochées

Mélisse et citronnelle

Le Melon

Vanille et Pineau

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

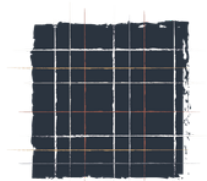
L'accord Mets & Vins



3 verres : 30€



MICHELIN GUIDE
2026



RACINES

by Daniel Gallacher

■ For dinner ■

From Tuesday to Saturday

4 plates : 44€ 5 plates : 55€ 6 plates : 66€

TO SHARE

Trout Gravlax with an anise and orange cream 14€

Mushroom pate , oatcakes 11€

SAVOURY

The Artichoke like a Thistle

Hazelnuts and aged cheese

The Tomatoes

Strawberries, fennel, pistachio and marigold

The citrus Prawn tartare

Brown shrimp broth, lemongrass and chili

The Hake

Green bean salad with seaweed and confit shallots,
Brown butter sabayon, celery and black lemon

The Beef Sirloin

Spiced tomato, charred little gem lettuce,
Herb ravigote and long pepper

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Blackcurrant and Timut pepper condiment

The poached Peaches

Lemon balm and lemongrass

Strawberries with jasmine notes

The Melon

Vanilla and Pineau des Charentes

All meats come from European Union

Food and Wine pairing.



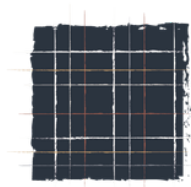
3 glasses : 30€

4 glasses : 40€

5 glasses : 50€



MICHELIN GUIDE
2026



RACINES

by Daniel Gallacher

■ For lunch ■

From Tuesday to Friday

Starter- main : 25€

Main-dessert : 25€

Starter-Main-dessert : 30€

From Tuesday to Saturday

4 plates : 40€

6 plates : 60€

Saturday

Starter-main-dessert :
35€

The Tomatoes

Strawberries, fennel, pistachio and marigold

The citrus Prawn tartare

Brown shrimp broth, lemongrass and chili

The Hake

Green bean salad with seaweed and confit shallots,
Brown butter sabayon, celery and black lemon

The Beef Sirloin

Spiced tomato, charred little gem lettuce, herb ravigote and long pepper

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The poached Peaches

Lemon balm and lemongrass

The Melon

Vanilla and Pineau des Charentes

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€



MICHELIN GUIDE
2026